Oster™

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-052209

P.N. 135659

Printed in China

Impreso en China

Oster™

STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT
OLLA ELÉCTRICA DE ACERO INOXIDABLE PARA FONDUE

User Guide/ Guía del Usuario:

FPSTFN7700



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Recipes
Recetas



Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to Oster® (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Oster® may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving fondue containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Be sure handles are properly assembled to bowl and locked in place.



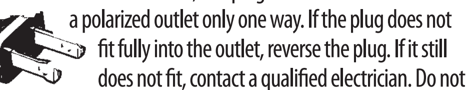
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care. However, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the fondue. The extension cord should not be allowed to hang over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Use only model MDTCP-1 Temperature Control Probe.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

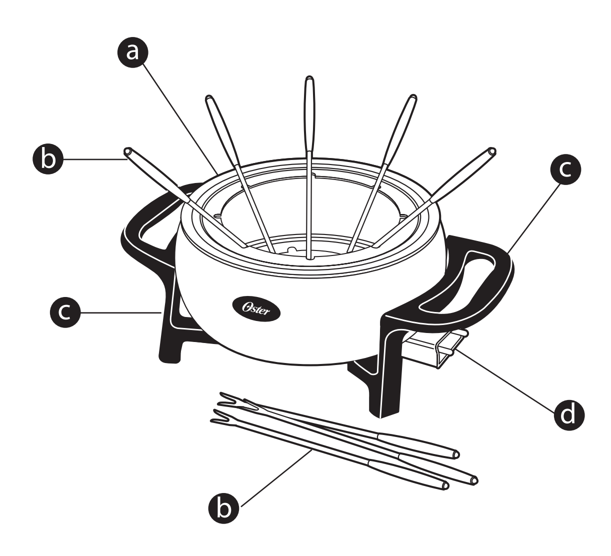


SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing your Oster™ Fondue. This Fondue is equipped with the exclusive Oster® Sure Release Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on pg. 4–5 for instructions on the proper usage of the detachable magnetic cord.)

Note: This cord meets revised Underwriter's Laboratories (UL) Standard 1083 requirements effective May 30, 2001.

LEARNING ABOUT YOUR FONDUE POT



ⓐ Fork Holder

ⓑ Fork

ⓒ Side Handle/Leg

ⓓ Temperature Probe Guard



HOW TO:

Preparing your Fondue for use

- Wash FONDUE POT, FORK HOLDER and FORKS in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry. CAUTION: Do not wash or immerse the TEMPERATURE CONTROL PROBE or Sure Release cord.
- Before using the fondue for the first time, condition the non-stick cooking surface by lightly brushing the cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300°F. Turn to OFF and cool completely. Wipe away excess oil.

HOW TO USE Your Fondue

1. Set FONDUE POT on a flat, dry, heat-resistant surface.
2. Set TEMPERATURE CONTROL PROBE to OFF and plug probe into TEMPERATURE PROBE GUARD (see figure A).
3. Attach magnetic end of cord assembly to the temperature probe socket (see figure B). This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet. The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up. Plug cord into 120 Volt AC outlet.

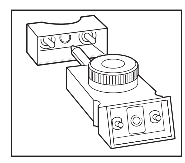


Figure A

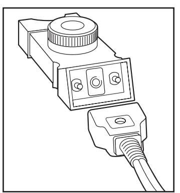


Figure B



4 Preheat if necessary (follow directions in recipe being used). Turn TEMPERATURE PROBE DIAL to desired temperature. INDICATOR LIGHT will go off when selected temperature is reached. During cooking, the light will cycle ON and OFF to indicate that the temperature is being regulated.

5 Use the FONDUE FORKS to spear foods for cooking or dipping. Be careful not to scratch the non-stick surface when placing FORKS in FONDUE POT.

NOTE: When ingredients are stirred in the FONDUE POT, use plastic, nylon or wooden utensils to prevent damage to non-stick surface.

6 After cooking or serving, turn TEMPERATURE PROBE DIAL to OFF. Unplug cord from wall outlet. After FONDUE POT has cooled, remove TEMPERATURE CONTROL PROBE.

HOW TO USE Your Fondue with oil

CAUTION: Extreme caution must be used when moving fondue containing hot oil or other hot liquids. It is not recommended to cook with hot oil when children are present.

1 Be sure FONDUE POT is completely dry before filling with oil.

2 Place FONDUE POT on a flat, dry, heat-resistant surface. **CAUTION:** Some spattering of oil will occur during cooking. Attach temperature probe/controller to the Temperature Probe Guard (see figure A).

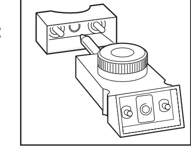


Figure A

Attach magnetic end of cord assembly to the temperature probe socket (see figure B). **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating “THIS SIDE UP” is facing up.

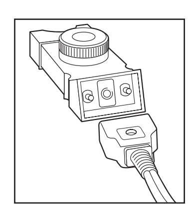


Figure B

3 Fill FONDUE with 2 ¾ cups of vegetable oil.
NOTE: Do not use more than 2 ¾ cups of oil. Do not use butter, margarine, lard, olive oil or shortening in place of vegetable oil. Never add water or any other liquid to oil.

4 Place FORK HOLDER on top edge of FONDUE. Use to hold FONDUE FORKS while cooking oil. **CAUTION:** Do not use more than 8 FONDUE FORKS at one time when cooking in hot oil. The fork holder may also prevent some of the spattering during cooking. **NOTE:** Do not place a cover over the FONDUE POT when heating oil or cooking in oil.

5 Remove ice crystals or excess water on food before cooking in oil by blotting with a paper towel.

6 After cooking, turn TEMPERATURE PROBE DIAL to OFF. Allow FONDUE and FORK HOLDER to cool completely before moving or cleaning.

WARNING: DO NOT USE THE SURE RELEASE POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FONDUE. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FONDUE. Use only Model MDP-1 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The Sure Release power cord is not to be removed during normal operation. If the plug becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic plug to the socket.



Important Points

- Do not fill FONDUE with more than 2 ¾ cups of oil.
- Do not move FONDUE when it contains hot oil or food.
- Always use hot pads when handling a hot FONDUE.
- To prevent permanent scratches to non-stick coating, do not use metal utensils. Use plastic, nylon or wooden utensils.
- When using FONDUE FORKS in the FONDUE, be careful not to scratch the non-stick surface.
- Do not immerse TEMPERATURE CONTROL PROBE or cordset in water or other liquids.
- Use only on heat-resistant surfaces.
- Do not use more than eight FONDUE FORKS when cooking in hot oil.

Ideas for Use

- Prepare cheese sauce for Macaroni and Cheese.
- Melt chocolate or almond bark in FONDUE for making covered peanuts and pretzels.
- Use FONDUE (on WARM setting) to keep cooked food warm for serving.
- Prepare cooked pudding and pie filling. Set TEMPERATURE PROBE DIAL to WARM.
- Heat canned convenience foods such as chili, stew, soup or spaghetti.
- Prepare cooked breakfast cereals, such as oatmeal or cream of wheat.



Care & Cleaning

WARNING: ALWAYS TURN PROBE CONTROL TO OFF THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET BEFORE DISCONNECTING THE SURE RELEASE CORD.

- Do not immerse cord sets or temperature probe/controller in water or any liquid.
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic Sure Release system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

1 Turn TEMPERATURE PROBE DIAL to OFF. After FONDUE POT/OIL has cooled, unplug cord from wall outlet. Remove the Temperature Control Probe and Sure Release magnetic cord from the unit before cleaning. Do not add cold water or immerse pot in water when hot. **CAUTION:** Do not immerse TEMPERATURE CONTROL PROBE or cord set in water or other liquids. Wipe with a damp cloth and dry.

2 Thoroughly wash FONDUE POT and FORK HOLDER in hot, soapy water or automatic dishwasher. Rinse thoroughly and dry. To remove stubborn stains, use a non-abrasive cleaner or a non-metal cleaning pad. **CAUTION:** Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.

3 Wash FONDUE FORKS in hot, soapy water or automatic dish washer. Rinse and dry thoroughly.

4 In time, the non-stick surface may discolor. This is normal and will not seriously alter the release properties. To remove any discoloration, use a cleaner for non-stick finishes such as a non-stick appliance cleaner. Pour destainer into pot. Allow to boil 1 minute. Cool. Rinse with clean water. NOTE: Recondition non-stick surface before using again (See page 4).

Questions?
Please call 800-334-0759 or visit us at www.oster.com.





Recipes

Fondue Bourguignonne

1/3 to ½ pound beef sirloin or tenderloin per person
2 ¾ cups vegetable oil

Trim excess fat from meat and cut into 1-inch cubes. Let stand at room temperature 30 minutes. Blot dry with a paper towel.

Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 350°F and heat until light goes out.

For serving, spear one cube and gently place in hot oil. Cook until browned and to desired doneness: 1 minute for rare, 2 minutes for medium, 3 minutes for well done. Serve with Spicy Chile Sauce (see below) or sauce of your choice.

Spicy Chile Sauce

¾ cup chili sauce
3 tablespoons chopped onion
3 tablespoons lemon juice
2 teaspoons oil
2 cloves garlic, mashed
2 teaspoons tarragon vinegar
1 teaspoon brown sugar
Dash hot pepper sauce
¼ teaspoon dry mustard
¼ teaspoon salt

Combine all ingredients in a small saucepan. Heat to boiling. Reduce heat; simmer about 5 minutes. Serve at room temperature. Yield: 1 ¼ cups

Marinated Pork Fondue

¾ cup vegetable oil
3 tablespoons lemon juice
1 ½ tablespoons A1 Worcestershire® sauce
1 ½ tablespoons tarragon vinegar
1 tablespoon sugar
1 clove garlic, minced
½ teaspoon salt
½ teaspoon chili powder
½ teaspoon dry mustard
2 to 3 pound pork roast or tenderloin
2 ¾ cups vegetable oil

In a bowl, combine all ingredients except roast and 2 ¾ cups oil. Trim excess fat from pork and cut into 1-inch cubes. Place pork cubes in a glass or plastic container. Pour marinade over cubes. Cover; refrigerate and allow to marinate at least 3 hours or overnight. Thirty minutes before serving, drain pork cubes and blot dry.

Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 350°F and heat until light goes out.

For serving, spear a cube and gently place in hot oil. Cook until browned and cooked through (about 2 minutes).

Oriental Beef Broth Fondue

1/3 to ½ pound beef sirloin or flank steak per person
1 14 ½-ounce can beef broth
¼ cup soy sauce
¼ cup sherry
3 green onions, sliced
½ teaspoon chili powder
1 clove garlic, minced
½ teaspoon ground ginger

Slice beef thinly into bite-size pieces. Let stand at room temperature 30 minutes. Blot dry with paper towel before serving.

Combine remaining ingredients and pour into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 350°F and bring to a boil.

For serving, spear a slice of beef and place in boiling liquid. Cook 2 to 3 minutes or to desired doneness. Note: Do not use more than 8 fondue forks in broth at one time.

Nippy Franks

1 ½ cups catsup
½ cup barbecue sauce
⅔ cup bourbon
1 cup brown sugar
1 cup brown sugar
½ teaspoon Worcestershire sauce
1 16-ounce package cocktail sausages

Combine first five ingredients in Fondue Pot. Add sausages. Turn temperature dial to 200°F. Cook 15 to 20 minutes (until heated through). Turn to Warm for serving.

Seafood Fondue

½ to 1 pound salmon or other fish cut into ¾ -inch pieces
½ to 1 pound scallops
½ to 1 pound shrimp, peeled and deveined
2 ¾ cups vegetable oil

Pour 2 ¾ cups of oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 375°F and heat until light goes out.

For serving, spear a piece of seafood and gently place in hot oil. Cook until edges are brown (about 1 to 2 minutes).

Serve with Horseradish Sauce (see below) or other sauces of your choice.

Horseradish Sauce

1 cup sour cream
3 teaspoons prepared horseradish
1 teaspoon lemon juice
¼ teaspoon Worcestershire sauce
⅛ teaspoon salt
⅛ teaspoon pepper

Stir together all ingredients. Chill in refrigerator. Yield: 1 cup

Tempura

¾ cup flour
½ teaspoon salt
½ teaspoon pepper
1 tablespoon vegetable oil
1 egg, separated
½ cup flat beer
2 ¾ cups vegetable oil
Bite-size meat or vegetables (see box below)

Combine flour, salt and pepper in a mixing bowl. Add 1 tablespoon oil, egg yolk and beer; stir until smooth. Beat egg white until stiff peaks form; gently fold into batter. Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 375°F and heat until light goes out. For serving, spear a piece of meat or vegetable, dip into batter and gently place in hot oil. Cook until golden brown and crispy (about 3 to 4 minutes). Serve with soy sauce, sweet and sour sauce or hot mustard.

Suggested Tempura Foods

- Cooked Chicken, Cubed
- Shrimp, Shelled and Deveined
- Zucchini or Yellow Squash, Sliced
- Cauliflower or Broccoli Flowerettes
- Lobster, Shelled
- Scallops
- Carrots, Sliced
- Mushrooms
- Cocktail Onions

Fried Cheese

¾ cup flour
1 cup fine, dry Italian bread crumbs
4 eggs, well beaten
1 pound mozzarella cheese, cut into 1-inch cubes
2 ¾ cups vegetable oil

Thirty minutes before serving, combine flour and bread crumbs in a bowl. Dip cheese cubes in egg. Roll cubes in flour/crumb mixture. Dip in egg again and reroll in flour mixture. Place on a tray, cover with wax paper and place in refrigerator to chill.

Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 375°F and heat until light goes out.

For serving, spear a cube of cheese and gently place in oil. Cook until golden brown. Serve with spaghetti or picante sauce.

Swiss Cheese Fondue

1 clove garlic, halved
¾ cup milk
1 pound Swiss cheese, grated
3 tablespoons flour
¾ cup dry white wine, warmed
1/8 teaspoon pepper (optional)
1/8 teaspoon ground nutmeg (optional)
1/8 teaspoon paprika (optional)
1 loaf Italian or French bread cut into 1-inch cubes

Rub inside of Fondue Pot with garlic. Add milk to pot. Turn temperature dial to 200°F. Bring milk to a simmer. Combine cheese and flour; stir into milk using a figure-8 motion. Stir constantly until cheese is melted. Slowly stir in wine. Turn temperature dial to Warm. Sprinkle with pepper, nutmeg and paprika.

To serve, spear bread cubes and dip into cheese. Yield: 3 cups

Hearty Fondue

2 8-ounce packages cream cheese, cubed
½ cup milk
1/3 finely chopped onion
1 clove garlic, minced
8 ounces sour cream
2 2 ½ -ounce packages dried beef, cut in pieces
1 teaspoon dry mustard powder

Place cream cheese and milk in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stir until cheese is melted. Add remaining ingredients and stir to blend. Serve with cubes of French bread or crackers. If fondue thickens, add 1 to 2 tablespoons milk to thin. Yield: 1 quart

Mexican Cheese Dip

2 pounds cheddar cheese pasteurized process cheese spread
1 10-ounce can diced tomatoes and green chilies
1 pound sausage, medium spice, browned and drained

Combine cheese and tomatoes in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stir occasionally until cheese is melted. Add browned sausage. Serve with tortilla or corn chips. Yield: 1 quart



Choco-Scotch Fondue

¼ cup milk
6 ounces butterscotch chips
6 ounces semi-sweet chocolate chips
1 14-ounce can sweetened condensed milk
1 teaspoon vanilla

Combine milk and chips in Fondue Pot. Set temperature dial to Warm. Stir until chips are melted. Add sweetened condensed milk and vanilla. Stir to combine.

Serve with pieces of angel food, sponge or pound cake, marshmallows or fresh fruit tidbits. Yield: 2 ½ cups

Chocolate Dessert Fondue

12 1-ounce milk chocolate candy bars, broken
¼ cup milk
10 large marshmallows
¼ cup whipping cream

Place chocolate bars and milk in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stirring constantly, add marshmallows until melted. Gradually add whipping cream.

Serve with fruit pieces, pound or angel food cake. Yield: 3 cups

Fruit Dippers

- Berries
- Bananas
- Cherries
- Grapes
- Oranges
- Peaches
- Pineapple
- Kiwi
- Apples

Fondue Pot_IB.indd 16-17 5/22/09 7:21:57 PM

Fried Strawberries

1 pound fresh strawberries
1 cup flour
2 teaspoons sugar
2 eggs, beaten
½ cup milk
1 tablespoon oil
2 ¾ cups vegetable oil

Wash and stem strawberries; set aside. In a medium bowl, combine flour and sugar. In another bowl, combine eggs, milk and 1 tbsp. of oil. Add to flour mixture; stir until smooth. Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 375°F and heat until light goes out.

For serving, spear a berry, dip into batter and gently place in oil. Cook 1 minute or until lightly browned. Serve with Honey-Almond Cream (see below).

Honey-Almond Cream

4 ounces soft cream cheese
1 tablespoon sugar
1 tablespoon honey
1/8 teaspoon almond extract

In a small bowl, combine all ingredients and stir until well blended. Serve as a dip with Fried Strawberries. Yield: 1 cup

Strawberry Sauce

2 10-ounce packages frozen, sliced strawberries, thawed, juice reserved
1 tablespoon cornstarch
2 tablespoons sugar

Reserve ¾ cup juice from strawberries. Set strawberries aside. Pour juice into Fondue Pot. Combine cornstarch and sugar. Add to juice in Fondue Pot.

Turn temperature dial to 200°F. Cook, stirring constantly until thickened. Stir in strawberries. Reduce heat to Warm.

Serve with fruit pieces, pound or angel food cake. Yield 1 ¾ cups

Peach Sauce

1 16-ounce can peach halves in heavy syrup
1 teaspoon cornstarch
¼ teaspoon cinnamon
½ teaspoon vanilla

In blender container, combine undrained peaches, cornstarch and cinnamon. Cover and blend until smooth. Pour into Fondue Pot. Turn temperature dial to 200°F. Cook, stirring constantly until bubbly. Reduce heat to Warm. Serve over ice cream or angel food cake. Yield 1 ½ cups

Vanilla-Orange Cream

2 10-ounce packages vanilla chips
½ cup whipping cream
1 tablespoon orange liqueur

Place vanilla chips and whipping cream in Fondue Pot. Turn temperature dial to Warm. Stir constantly until chips are melted. Add liqueur.

Serve with pieces of fruit or cake. Yield 2 ½ cups

Pot Roast Gravy

¼ cup cold water
2 tablespoons all-purpose flour
1 cup broth from pot roast
¼ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper

Combine water and flour; stir until smooth. Pour broth into Fondue Pot. Slowly stir flour mixture into broth. Turn temperature dial to 200°F. Cook, stirring constantly until thickened. Yield 1 ¼ cups

Basic White Sauce

	Thin	Medium	Thick
Tablespoon(s) butter or margarine	1	2	3
Tablespoon(s) all-purpose flour	1	2	3
Cup(s) Milk	1	1	1
Teaspoon(s) salt	¼	¼	¼
Teaspoon(s) pepper	⅛	⅛	⅛

Place butter in Fondue Pot. Turn temperature dial to 200°F and allow butter to melt. Add flour and stir until smooth. Cook 1minute, stirring constantly. Gradually add milk. Cook, stirring constantly, until thickened and bubbly. Stir in salt and pepper.

Yield: 1 cup

Basic White Sauce Variations

Cheese Sauce
Stir in 1 cup (4 ounces) grated cheese (Cheddar, Swiss, American). Reduce heat to Warm and stir until cheese is melted.

Curry Sauce
Stir in 1 teaspoon curry powder.

Dill Sauce
Stir in 1 teaspoon dried dillweed.

Garlic Sauce
Mince one clove garlic. Cook in butter for 1 minute. Continue as directed.

Parmesan Sauce
Stir in ¼ cup grated Parmesan cheese.







1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan electrodomésticos, siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad; esto incluye lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO

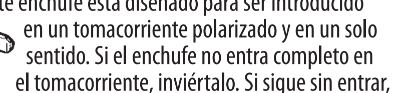
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
- Para proteger contra electrocución, no sumerja el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
- Se requiere una supervisión atenta cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de niños. Este electrodoméstico no debe ser usado por niños.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar la olla.
- No haga funcionar ningún electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado o después de un mal funcionamiento de la olla. Devuelva la olla a Oster® (ver la garantía) para su examen, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por Oster® puede causar lesiones.
- No lo use a la intemperie.
- No deje el cable colgando del borde de la mesada o en contacto con superficies calientes.
- No coloque la olla encima o cerca de quemadores eléctricos o a gas calientes; no la introduzca en un horno caliente.
- Debe tenerse suma precaución al trasladar fondue que contiene aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe a la olla y, después, al tomacorriente de la pared. Para desconectar, lleve el control a la posición de APAGADO; luego, retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
- No use la olla para fines no previstos.
- Asegúrese de que las manijas estén correctamente montadas en el recipiente y trabadas en su lugar.



ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

No hay partes internas que puedan ser reparadas por el usuario.
La unidad de alimentación nunca debe ser lubricada. No intente realizar mantenimiento a este producto. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que produciría enredarse o tropezar con un cable más largo. Un cable prolongador podría usarse si se tiene cuidado. Sin embargo, la clasificación nominal eléctrica marcada para el cable prolongador debe ser como mínimo la de la olla. El cable prolongador no debe dejarse colgando de la mesada o de la superficie de la mesa: podría ser arrastrado por los niños o causar tropiezos accidentales.
Use únicamente la sonda de control de temperatura modelo MDTCP

ENCHUFE POLARIZADO

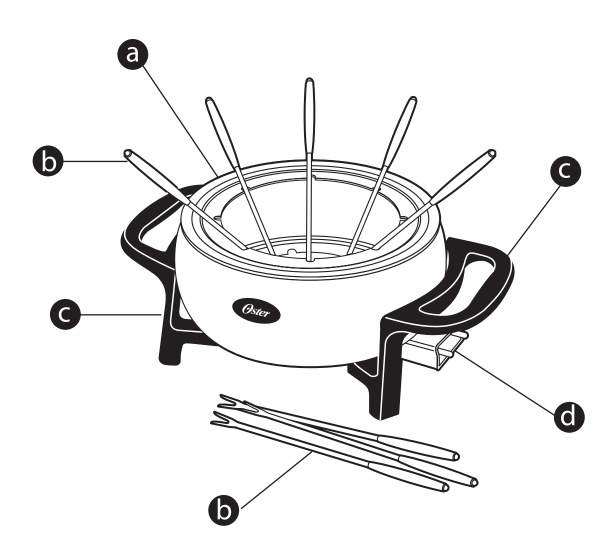


Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de electrocución, este enchufe está diseñado para ser introducido en un tomacorriente polarizado y en un solo sentido. Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si sigue sin entrar, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de manera alguna. Si el enchufe entra flojo en un tomacorriente de CA o si el tomacorriente está caliente, no use ese tomacorriente

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por comprar la olla para fondue Oster™. Esta olla está equipada con el sistema exclusivo de liberación segura del cable Oster®, que incluye un cable magnético extraíble diseñado para separarse de la unidad cuando se aplica una fuerza determinada. (Ver los detalles de la página 4–5 para obtener instrucciones sobre el uso correcto del cable magnético extraíble). Nota: este cable cumple con los requisitos de la norma 1083 revisada de Underwriter's Laboratories (UL), vigente desde el 30 de mayo de 2001.

INFORMACIÓN SOBRE SU OLLA PARA FONDUE



a Soporte para tenedores

b Tenedor

c Manija/pata lateral

d Protección de la sonda de temperatura



INSTRUCCIONES:

Preparación de la olla para el uso

- Lave la OLLA PARA FONDUE, el SOPORTE PARA TENEDORES y los TENEDORES en agua jabonosa caliente. Enjuague con cuidado y seque. PRECAUCIÓN: No lave ni sumerja la SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA ni el cable de liberación segura.
- Antes de usar la olla por primera vez, acondicione la superficie antiadherente donde se cocina pincelándola con un poco de aceite vegetal. Caliente sin tapar a 150 °C. Apague y deje enfriar por completo. Repase para quitar el exceso de aceite.

CÓMO USAR la olla para fondue

1 Apoye la OLLA PARA FONDUE sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.

2 Ajuste la SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA en APAGADO y enchúfela en la PROTECCIÓN PARA SONDA DE TEMPERATURA (ver la figura A).

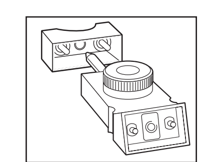


Figure A

3 Inserte el extremo magnético del conjunto de cable en el receptáculo para la sonda de temperatura (ver la figura B). Esto debe realizarse antes de enchufar el cable en el tomacorriente de la pared. El extremo magnético del cable está diseñado para entrar en un solo sentido. Asegúrese de que el lado que tiene la leyenda “THIS SIDE UP” (ESTE LADO HACIA ARRIBA) esté orientado hacia arriba. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V de CA.

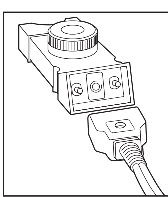


Figure B

Fondue Pot_IB.indd 26-27 5/22/09 7:22:02 PM

4 4Precaliente de ser necesario (siga las indicaciones de la receta elegida). Gire el DIAL DE LA SONDA DE TEMPERATURA hasta la temperatura deseada. La LUZ INDICADORA se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada. Durante la cocción, la luz alternará entre ENCENDIDA y APAGADA para indicar que la temperatura se está regulando.

5 Use los TENEDORES DE FONDUE para pinchar los alimentos que desee cocinar o sumergir. Tenga cuidado de no rayar la superficie antiadherente cuando introduce los TENEDORES en la OLLA PARA FONDUE.

NOTA: Cuando mezcla ingredientes en la OLLA PARA FONDUE, use utensilios plásticos, de nylon o de madera para evitar dañar la superficie antiadherente.

6 Después de cocinar o servir, gire el DIAL DE TEMPERATURA a la posición de APAGADO. Desenchufe el cable del tomacorriente de la pared. Una vez que la OLLA PARA FONDUE se haya enfriado, retire la SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA.

CÓMO USAR la olla para fondue con aceite

PRECAUCIÓN: Debe tenerse suma precaución al trasladar fondue que contiene aceite u otros líquidos calientes. No se recomienda cocinar con aceite caliente si hay niños presentes.

1 Asegúrese de que la OLLA PARA FONDUE esté completamente seca antes de llenarla de aceite.

2 Coloque la OLLA PARA FONDUE sobre una superficie plana, seca y resistente al calor. **PRECAUCIÓN:** Puede haber algunas salpicaduras de aceite durante la cocción. Inserte el controlador/sonda de temperatura en la protección para sonda de temperatura (ver la figura A).

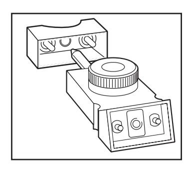


Figure A

Inserte el extremo magnético del conjunto de cable en el receptáculo para la sonda de temperatura (ver la figura B). **Esto debe realizarse antes de enchufar el cable en el tomacorriente de la pared.** El extremo magnético del cable está diseñado para entrar en un solo sentido. Asegúrese de que el lado que tiene la leyenda “THIS SIDE UP” (ESTE LADO HACIA ARRIBA) esté orientado hacia arriba.

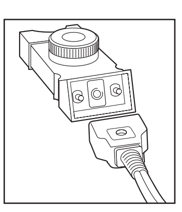


Figure B

3 Llene la OLLA PARA FONDUE con 2 3/4 tazas de aceite vegetal. **NOTA:** no use más de 2 3/4 tazas de aceite vegetal. No use mantequilla, margarina, grasa de cerdo, aceite de oliva o grasa para freír en lugar del aceite vegetal. Nunca le agregue agua ni otros líquidos al aceite.

4 Coloque el SOPORTE PARA TENEDORES en el borde superior de la OLLA PARA FONDUE. Úselo para apoyar los TENEDORES DE FONDUE mientras cocina aceite. PRECAUCIÓN: No use más de 8 TENEDORES DE FONDUE a la vez cuando cocina en aceite caliente. El soporte para tenedores también evita parte de las salpicaduras durante la cocción. NOTA: No coloque una tapa sobre la OLLA PARA FONDUE cuando calienta el aceite o cocina en él.

5 Retire los cristales de hielo o el exceso de agua de los alimentos antes de cocinarlos en aceite; utilice una toalla de papel para secarlos.

6 Después de cocinar, gire el DIAL DE TEMPERATURA a la posición de APAGADO. Deje enfriar por completo la OLLA PARA FONDUE y el SOPORTE PARA TENEDORES antes de trasladarlos o limpiarlos.

ADVERTENCIA: NO USE EL CABLE DE LIBERACIÓN SEGURA PARA DESCONECTAR LA OLLA PARA FONDUE. SIEMPRE DESCONECTE EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED ANTES DE DESCONECTAR LA OLLA. Use únicamente el juego de cable magnético modelo MDP-1 con este producto. El uso de otro juego de cable magnético puede causar un incendio, electrocución o lesiones.

PRECAUCIÓN: El cable de liberación segura no debe retirarse durante el funcionamiento normal. Si el enchufe se desconecta, el usuario debe desenchufar de inmediato el juego de cable del tomacorriente de la pared y, luego, volver a conectar el enchufe magnético en el receptáculo.

Puntos importantes

- No llene la OLLA PARA FONDUE con más de 2 3/4 tazas de aceite.
- No traslade la OLLA PARA FONDUE cuando contiene aceite o alimentos calientes.
- Siempre use agarraderas o posafuentes cuando manipula una OLLA PARA FONDUE caliente.
- Para evitar rayaduras permanentes en el revestimiento antiadherente, no use utensilios metálicos. Use utensilios plásticos, de nylon o de madera.
- Cuando use TENEDORES DE FONDUE en la OLLA PARA FONDUE, tenga cuidado de no rayar la superficie antiadherente.
- No sumerja la SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA o el juego de cable en agua u otros líquidos.
- Use únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- No use más de 8 TENEDORES DE FONDUE cuando cocina en aceite caliente.

Ideas para el uso

- Prepare salsa de queso para macarrones con queso.
- Derrita cobertura de chocolate o de almendras en la OLLA PARA FONDUE y prepare maníes y pretzels bañados.
- Use la OLLA PARA FONDUE (ajustada para ENTIBIAR) para mantener calientes los alimentos cocinados hasta servirlos.
- Prepare rellenos para budines y tartas. Gire el DIAL DE LA SONDA DE TEMPERATURA hasta la temperatura para ENTIBIAR.
- Caliente alimentos enlatados listos para usar como chili, guiso, sopa o pastas.
- Prepare cereales para desayuno cocinados como avena o sémola.



CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: SIEMPRE LLEVE EL CONTROL DE LA SONDA DE TEMPERATURA HASTA LA POSICIÓN DE APAGADO CUANDO DESCONECTE EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED, ANTES DE DESCONECTAR EL CABLE DE LIBERACIÓN SEGURA.

- No sumerja los juegos de cable o el controlador/sonda de temperatura en agua ni otros líquidos.
- No intente anular el sistema magnético extraíble de liberación segura intentando instalar el juego de cable de manera permanente en el producto.
- No introduzca alfileres u otros objetos agudos en los orificios del juego de cable magnético.
- No use ningún tipo de lana de acero para limpiar los contactos magnéticos.

1 Gire el DIAL DE LA SONDA DE TEMPERATURA hasta la posición de APAGADO. Una vez que la OLLA y el ACEITE de FONDUE se han enfriado, desenchufe el cable del tomacorriente. Retire la sonda de control de temperatura y el cable magnético de liberación segura de la unidad antes de limpiarla. No agregue agua fría ni sumerja la olla en agua mientras está caliente. **PRECAUCIÓN:** No sumerja la SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA ni el juego de cable en agua ni en otros líquidos. Repase con un paño húmedo y seque.

2 Lave la OLLA PARA FONDUE y el SOPORTE PARA TENEDORES en agua jabonosa caliente o en un lavavajillas automático. Enjuague con cuidado y seque. Para eliminar manchas rebeldes, use un limpiador no abrasivo o una esponja no metálica. **PRECAUCIÓN:** No use paños metálicos abrasivos ni polvos fuertemente abrasivos.

3 Lave los TENEDORES DE FONDUE en agua jabonosa caliente o en un lavavajillas automático. Enjuague y seque con cuidado.

4 Con el tiempo, la superficie antiadherente puede cambiar de color. Esto es normal y no alterará seriamente las propiedades antiadherentes. Para eliminar el cambio de color, use un limpiador para acabados antiadherentes, por ejemplo un limpiador para electrodomésticos antiadherentes. Vuelque el quitamanchas dentro de la olla. Deje hervir 1 minuto. Deje enfriar. Enjuague con agua limpia. NOTA: Reacondicione la superficie antiadherente antes de volver a usarla (ver la página 4).

¿Tiene alguna pregunta?

Llame al 800-334-0759 o visítenos en www.oster.com.





RECETAS

Fondue Bourguignonne

150 a 225 gramos de solomillo o filete de vaca por persona
2 ¾ tazas de aceite vegetal

Recorte el exceso de grasa de la carne y corte en cubos de 2,5 cm. Deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Seque con una toalla de papel.

Vuelque 2 3/4 tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 350 °F (176 °C) y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un cubo y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se torne marrón y se cocine al grado deseado: 1 minuto para jugoso, 2 minutos para medio, 3 minutos para bien cocido. Sirva con salsa de chile picante (ver debajo) o una salsa a su elección.

Salsa de chile picante

¾ de taza de salsa de ají picante
3 cucharas soperas de cebolla picada
3 cucharas soperas de jugo de limón
2 cucharas de té de aceite
2 dientes de ajo, machacados
2 cucharas de té de vinagre de estragón
1 cucharas de té de azúcar negra
Pizca de salsa de ají picante
¼ de cuchara de té de mostaza seca
¼ de cuchara de té de sal

Mezcle todos los ingredientes en una cacerola pequeña. Caliente hasta hervir. Reduzca el calor; deje cocer unos 5 minutos. Sirva a temperatura ambiente. Rinde: 1 ¼ tazas

Fondue de puerco marinado

¾ de taza de aceite vegetal
3 cucharas soperas de jugo de limón
1 ½ cucharas soperas de salsa A1 Worcestershire®
1 ½ cucharas soperas de vinagre de estragón
1 cuchara sopera de azúcar
1 diente de ajo, picado
½ cuchara de té de sal
½ cuchara de té de polvo de ají picante
½ cuchara de té de mostaza seca
900 a 1350 gramos de carne para asar o filete de puerco
2 ¾ tazas de aceite vegetal

En un recipiente, mezcle todos los ingredientes excepto la carne y las 2 ¾ tazas de aceite. Recorte el exceso de grasa de la carne y corte en cubos de 2,5 cm. Coloque los cubos de puerco en un recipiente de vidrio o de plástico. Vuelque la marinada sobre los cubos. Cubra, refrigere y deje marinar al menos 3 horas o hasta el día siguiente. Treinta minutos antes de servir, retire el líquido de los cubos de puerco y séquelos.

Vuelque 2 3/4 tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 350 °F (176 °C) y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un cubo y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se torne marrón y esté bien cocido (unos 2 minutos).

Fondue oriental de caldo de vaca

150 a 225 gramos de solomillo o matambre de vaca por persona
1 lata de 410 gramos de caldo de carne de vaca
¼ de taza de salsa de soja
1 taza de jerez
3 cebollas verdes, en rodajas
½ cuchara de té de polvo de ají picante
1 diente de ajo, picado
½ cuchara de té de jengibre rallado

Corte rodajas delgadas de carne en trozos del tamaño de un bocado. Deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Seque con una toalla de papel antes de servir. Mezcle los ingredientes restantes y vuelque dentro de la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 350 °F (176 °C) y lleve a hervor. Para servir, pinche una rebanada de carne y colóquela en el líquido hirviendo. Cocine 2 ó 3 minutos o hasta el grado de cocción deseado. Nota: No use más de 8 tenedores de fondue en el caldo a la vez.



Bocados de salchicha

1 ½ tazas de ketchup
½ taza de salsa de barbacoa
⅔ de taza de whisky
1 taza de azúcar negra
½ cuchara de té de salsa Worcestershire
1 paquete de 450 gramos de salchichas para cóctel

Mezcle los primeros cinco ingredientes en la olla para fondue. Agregue las salchichas. Gire el dial de temperatura hasta 200 °F (93 °C). Cocine 15 a 20 minutos (hasta que estén bien calientes). Lleve la temperatura a entibiar para servir.

Fondue de frutos de mar

225 a 450 gramos de salmón u otro pescado cortado en trozos de 2 cm
225 a 450 gramos de vieiras
225 a 450 gramos de camarones pelados y sin vena
2 ¾ tazas de aceite vegetal

Vuelque 2 ¾ tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 375°F (190 °C) y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un marisco o un trozo de pescado y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que los bordes estén marrones (1 a 2 minutos). Sirva con salsa de rábano picante (ver debajo) u otras salsas a su elección.

Salsa de rábano picante

1 taza de crema agria
3 cucharas de té de rábano picante preparado
1 cuchara de té de jugo de limón
¼ de cuchara de té de salsa Worcestershire
⅛ de cuchara de té de sal
⅛ de cuchara de té de pimienta

Mezcle todos los ingredientes. Enfríe en el refrigerador.
Rinde: 1 taza

Tempura

¾ de taza de harina
½ cuchara de té de sal
½ cuchara de té de pimienta
1 cuchara sopera de aceite vegetal
1 huevo, separado
½ taza de cerveza sin espuma
2 ¾ tazas de aceite vegetal
Carne o verduras del tamaño de un bocado (ver el cuadro a continuación)

Mezcle la harina, la sal y la pimienta en un recipiente para mezclar. Agregue 1 cuchara sopera de aceite, la yema del huevo y la cerveza; mezcle hasta que quede sin grumos. Bata la clara hasta que forme picos firmes; incorpórela al batido con suavidad. Vuelque 2 3/4 tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 375°F (190 °C) y caliente hasta que se apague la luz. Para servir, pinche un trozo de carne o verdura, sumérjalo en el batido y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que esté dorado y crujiente (3 a 4 minutos). Sirva con salsa de soja, salsa dulce y agria o mostaza picante.

Alimentos sugeridos para el tempura

- Pollo cocido, en cubos
- Camarones, pelados y sin vena
- Zucchini o zapallo amarillo en rodajas
- Flores de coliflor o brócoli
- Langosta, pelada
- Vieiras
- Zanahorias en rodajas
- Hongos
- Cebollas para cóctel

Queso frito

¾ de taza de harina
1 taza de pan tipo
italiano rallado, fino y seco
4 huevos, bien batidos
450 gramos de queso
mozzarella, cortado en
cubos de 2,5 cm
2 ¾ tazas de aceite vegetal

Treinta minutos antes de servir, mezcle la harina y las migas de pan en un recipiente. Sumerja los cubos de queso en el huevo. Haga rodar los cubos por la mezcla de harina y migas.

Sumerja nuevamente en huevo y vuelva a hacer rodar por la mezcla de harina. Coloque en una fuente, cubra con papel encerado y enfríe en el refrigerador. Vuelque 2 ¾ tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 375 °F (176 °C) y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un cubo de queso y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se dore. Sirva con salsa para espaguetis o picante.

Fondue de queso gruyere

1 diente de ajo, cortado al medio
¾ de taza de leche
450 gramos de queso
gruyere rallado
3 cucharas soperas de harina
¾ de taza de vino blanco seco tibio
⅛ de cuchara de té de pimienta
(opcional)
⅛ de cuchara de té de nuez
moscada rallada (opcional)
⅛ de cuchara de té de páprika
(opcional)
1 hogaza de pan tipo italiano o
francés cortado en cubos
de 2,5 cm

Frote el interior de la olla para fondue con el ajo. Añada la leche a la olla. Gire el dial de temperatura hasta 200°F (93 °C) y lleve la leche a punto de cocción. Mezcle el queso y la harina, añada a la leche y mezcle con movimientos en forma de número 8. Revuelva constantemente hasta que el queso esté derretido. Incorpore el vino lentamente. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Espolvoree con pimienta, nuez moscada y páprika.

Para servir, pinche cubos de pan y sumérjalos en el queso.
Rinde: 3 tazas



Fondue suculenta

2 paquetes de 225 gramos
de queso cremoso en cubos
½ taza de leche
⅓ cebolla finamente picada
1 diente de ajo, picado
225 gramos de crema agria
2 paquetes de 70 gramos de carne
vacuna seca cortada en trozos
1 cuchara de té de mostaza en polvo

Coloque el queso cremoso y la leche en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Revuelva hasta que el queso esté derretido. Añada los ingredientes restantes y revuelva para unir. Sirva con cubos de pan tipo francés o galletas. Si la fondue se espesa, añada 1 ó 2 cucharas soperas de leche para diluirla. Rinde: 0,95 litros

Crema de queso mexicana

900 gramos de pasta
de queso cheddar pasteurizada
1 lata de 280 gramos de tomates
en cubos y ajíes verdes
450 gramos de salchicha,
con condimento medio,
tostada y escurrida

Mezcle el queso y los tomates en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Revuelva de vez en cuando hasta que el queso esté derretido. Agregue la salchicha tostada. Sirva con tortillas o con hojuelas de maíz. Rinde: 0,95 litros

Fondue de chocolate y dulce de leche

¼ de taza de leche
170 gramos de chispas
de caramelos de leche
170 gramos de chispas de
chocolate semiamargo
400 gramos de leche
condensada azucarada
1 cuchara de té de vainilla

Mezcle la leche y las chispas en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Revuelva hasta que las chispas estén derretidas. Añada la leche condensada azucarada y la vainilla. Revuelva para combinar.

Sirva con trozos de biscochuelo o pastel de mantequilla, malvaviscos o trocitos de fruta fresca. Rinde: 2 ½ tazas

Fondue de postre de chocolate

12 barras de 30 gramos de chocolate con leche, rotas
¼ de taza de leche
10 malvaviscos grandes
¼ de taza de crema para batir

Coloque las barras de chocolate y la leche en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Revuelva constantemente mientras añade los malvaviscos, hasta que estén derretidos. Añada gradualmente la crema para batir. Sirva con trozos de fruta, biscochuelo o pastel de mantequilla. Rinde: 3 tazas

Frutas aptas para sopar

- Frutos rojos
- Bananas
- Cerezas
- Uvas
- Naranjas
- Duraznos
- Ananá
- Kiwi
- Manzanas

Fresas fritas

450 gramos de fresas frescas
1 taza de harina
2 cucharas de té de azúcar
2 huevos, batidos
½ taza de leche
1 cuchara sopera de aceite
2 ¾ tazas de aceite vegetal

Lave las fresas y quíteles el cabo; reserve. En un recipiente mediano, mezcle la harina y el azúcar. En otro recipiente, mezcle los huevos, la leche y la cuchara de aceite. Añada a la mezcla con harina; revuelva hasta que quede sin grumos. Vuelque 2 ¾ tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 375°F (190 °C) y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche una fresa, sumérjala en el batido y colóquela con cuidado en el aceite caliente. Cocine 1 minuto o hasta que esté un poco dorada. Sirva con crema de miel y almendras (ver debajo).



Crema de miel y almendras

110 gramos de queso cremoso blando
1 cuchara sopera de azúcar
1 cuchara sopera de miel
⅛ de cuchara de té de extracto de almendras

En un recipiente pequeño, mezcle todos los ingredientes y revuelva hasta que estén bien mezclados. Sirva como pasta para sumergir las frutillas fritas. Rinde: 1 taza

Salsa de fresas

2 paquetes de 280 gramos de fresas congeladas en rodajas, descongeladas; reservar el jugo
1 cuchara sopera de almidón de maíz
2 cuchara soperas de azúcar

Reserve 3 tazas de jugo de las fresas. Aparte las fresas. Vuelque el jugo en la olla para fondue. Mezcle el almidón de maíz y el azúcar. Añada al jugo en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta 200 °F (93 °C). Cocine revolviendo constantemente hasta que espese. Añada las fresas revolviendo. Reduzca la temperatura a tibia.

Sirva con trozos de fruta, biscochuelo o pastel de mantequilla. Rinde: 1 ¾ tazas

Salsa de duraznos

1 lata de 450 gramos de duraznos en almíbar espeso en mitades
1cuchara de té de almidón de maíz
¼ de cuchara de té de canela
½ cuchara de té de vainilla

En el recipiente de una licuadora, mezcle los duraznos sin escurrir, el almidón de maíz y la canela. Tape y licue hasta que la mezcla esté lisa. Vuelque en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta 200 °F (93 °C). Cocine revolviendo constantemente hasta que borbotee. Reduzca la temperatura a tibia. Sirva sobre helado de crema o biscochuelo. Rinde: 1 ½ tazas

Crema de naranja a la vainilla

2 paquetes de 280 gramos de chispas de vainilla
½ taza de crema para batir
1 cuchara sopera de licor de naranja

Coloque las chispas de vainilla y la crema para batir en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Revuelva constantemente hasta que las chispas estén derretidas. Añada el licor. Sirva con trozos de fruta o torta. Rinde: 2 ½ tazas

Salsa de carne a la cacerola

¼ de taza de agua fría
2 cucharas soperas de harina común
1 taza de caldo de carne a la cacerola
¼ de cuchara de té de sal
¼ de cuchara de té de pimienta

Mezcle el agua y la harina; revuelva hasta que quede sin grumos. Vuelque el caldo en la olla para fondue. Añada revolviendo lentamente la mezcla con harina en el caldo. Gire el dial de temperatura hasta 200 °F (93 °C). Cocine revolviendo constantemente hasta que espese. Rinde: 1 ¼ tazas



Salsa blanca básica

	Liviana	Media	Espesa
Cucharas soperas de mantequilla o margarina	1	2	3
Cucharas soperas de harina común	1	2	3
Tazas de leche	1	1	1
Cucharas de té de sal	¼	¼	¼
Cucharas de té de pimienta	⅛	⅛	⅛

Coloque la mantequilla en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta 200 °F (93 °C) y deje derretir la mantequilla. Añada la harina; revuelva hasta que quede sin grumos. Cocine 1 minuto, revolviendo constantemente. Añada la leche gradualmente. Cocine, revolviendo constantemente, hasta que esté espeso y borbotee. Añada la sal y la pimienta y revuelva. Rinde: 1 taza

Variaciones de la salsa blanca básica

Salsa de queso
Añada revolviendo 1 taza (110 gramos) de queso rallado (cheddar, gruyere, americano). Reduzca la temperatura a tibia y revuelva hasta que el queso esté derretido.

Salsa curry
Añada revolviendo 1 cuchara de té de polvo de curry.

Salsa de eneldo
Añada revolviendo 1 cuchara de té de eneldo seco.

Salsa de ajo
Pique un diente de ajo. Cocine en mantequilla durante 1 minuto. Continúe según las indicaciones.

Salsa parmesana
Añada revolviendo ¼ de taza de queso parmesano rallado.

NOTAS

NOTAS



Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.